

Фенхель

Небольшой род травянистых дву- и многолетних растений семейства Зонтичные.



Стебель прямостоячий, ветвистый, высотой до 2 м.

Корень стержневой, толстый, веретенообразный.

Листья трижды или четырежды перисто-рассеченные.

Чашечка с незаметными зубцами, лепестки желтые, широкояйцевидные, на верхушке широковыемчатые и здесь с долькой, завороченной внутрь.

Плод яйцевидно-продолговатый, округлый в поперечнике, полуплодики с 5-ю хорошо выраженными тупыми ребрами, краевые несколько сильнее вытянуты и образуют узкую крыловидную окраину, масса 1000 семян – 5–6 г.

Родиной фенхеля является Средиземноморье и Восточная Азия; он широко распространен в Крыму, на Кавказе (Дагестан, Восточное и Западное Закавказье), в Туркмении, Памиро-Алае, в Европе, Средиземноморье, на Балканах, в Иране, Северной и Южной Африке. Как вид занесен во флору Северной и Южной Америки, Японии, Китая, где прекрасно адаптировался и натурализовался.

Как культурное растение фенхель обыкновенный известен с давних времен: в качестве овощного,

пряного и лекарственного растения его использовали китайцы, индийцы, греки, римляне, египтяне.

У нас фенхель получил распространение в начале XX столетия во времена царской России. Сегодня его выращивают в Крыму, на Северном Кавказе, в Средней Азии. Большие площади фенхеля сосредоточены во Франции и Саксонии, широко культивируют его в Италии, Испании, а также в странах Американского континента, в Китае, Японии.

Использование фенхеля в кулинарии

Фенхель обладает приятным, сладковатым ароматом и слегка острым вкусом. В качестве пряности в кулинарии многих народов широко используются его стебли, листья (в свежем и сушеном виде), цветы, семена и корень. Свежие листья этого растения в европейской кухне добавляют в салаты, овощные и рыбные первые и вторые блюда, а также в соусы, майонезы. Особенно эффективна эта пряность с морской рыбой (лососем, сардинами, макрелью, окунем и др.). Хорошо подходит она к блюдам из жирного мяса, особенно свинине. В Италии фенхель часто маринуют. В целом виде листья используют как «подкладку» при запекании мяса, курицы или рыбы.

Стебли фенхеля в бланшированном и охлажденном виде в средиземноморской кухне часто используют в качестве гарнира.

Макушки цветущего фенхеля применяются в домашнем консервировании для улучшения аромата маринадов, предназначенных для засолки томатов, огурцов, кабачков, патиссонов, баклажанов и других овощей.

В индийской кухне фенхель также используют для маринования овощей. Кроме того, его часто добавляют в блюда из баранины. Семена этого растения перед употреблением поджаривают без масла на сковороде. После такой тепловой обработки пряность становится более сладкой и ароматной. В Индии поджаренный фенхель для освежения дыхания часто жуют после приема пищи. Он не только устраняет неприятные запахи изо рта, но и улучшает процесс пищеварения.

Фенхель – неперенный компонент в пряной смеси «панч форон».

В пищевой промышленности европейских стран эта пряность используется при консервировании рыбы, изготовлении колбас и сосисок.

Давние традиции имеет также применение плодов и корней растения в выпечке хлебобулочных и некоторых кондитерских изделий. Из размолотых семян фенхеля делают растительное масло, которое применяют в кондитерском производстве. Фенхель хранят в фаянсовой или стеклянной посуде.

Листья можно заморозить. Зеленые семена фенхеля применяются в рыбных блюдах, включая консервированную сельдь, в итальянской свинине, сосисках и иногда в блюдах из телятины, для замачивания сушеных фигов, для хлеба и печенья, а также фенхель жуют, чтобы освежить дыхание.

В разном виде эту пряность добавляют в сладкие блюда и десерты. Размолотыми семенами посыпают мясо, предназначенное для жарки на вертеле. Порошком из плодов фенхеля ароматизируют различные напитки, чай, сиропы. Его используют для ароматизации спирта.

Свежую или сушеную зелень можно перед использованием залить кипятком на несколько секунд и слить воду.

Рецепт

Салат с фенхелем

Фенхель 0,5 шт

Помидор 1 шт

Маслины 3 столовых ложки

Масло оливковое по вкусу

Сок лимона по вкусу

Соль по вкусу

Черный перец по вкусу

1. Фенхель очистить от верхних жестких слоев и нарезать тонкими полукольцами.
2. Нарезать помидор.
3. Нарезать четвертькольцами фиолетовый лук и добавить в фенхель и помидоры.
4. Нарезать маслины кружочками и добавить в салат.
5. В чашке смешать оливковое масло и сок лимона, добавить соль и перец.
6. Тщательно все перемешать.

Пищевая ценность в 100 граммах луковиц фенхеля:

Белки 1,24 гр

Жиры 0,2 гр

Углеводы 4,19 гр

Калорийность: 31 кКал

Пищевая ценность в 100 граммах семян фенхеля:

Белки 15,8 гр

Жиры 14,8 гр

Углеводы 12,49 гр

Калорийность: 345 кКал

Плоды фенхеля содержат 5–6 % эфирного масла, белки, жирные кислоты, сахара, минеральные соли, витамины и целый список активных веществ. Особенно богат фенхель витамином С, содержит также каротин, витамины Е, В, РР. Лечебные свойства растения связаны с содержанием в нем следующих веществ: анетол, пинен, фелландрен, камфен, фенхол, лимонен и др. Они же придают фенхелю вкус и аромат.

Использование фенхеля в медицине

Из цветков и листьев этого растения можно приготовить чай, а из плодов и корней – настои и отвары. Благодаря маслянистой структуре семена фенхеля используются для получения концентрированного эфирного масла.

Отвар и настой этой травы поможет избавиться от вздутия живота, улучшит усвоение пищи, а также поможет вывести мокроту при кашле.

Индийские ученые провели исследование, в ходе которого выяснили, что фенхель улучшает память, поэтому он рекомендуется при деменции и болезни Альцгеймера.

Медицина сегодня ищет альтернативу синтетическим антибиотикам, и одним из таких средств является экстракт фенхеля. Он обладает антибактериальной и противогрибковой активностью.

Экстракт этого растения входит во многие лекарственные препараты для лечения подагры, гастрита, мочекаменной болезни и легочных заболеваний (туберкулез, бронхит, астма).

Положительно влияет это растение и на сердечно-сосудистую систему, помогая снизить давление и устранить аритмию.

Несколько капель эфирного масла фенхеля помогут при алкогольном отравлении и других пищевых интоксикациях.

Вылечит сладкий укроп и стоматит. Также его рекомендуют при воспалении горла, насморке и повышенной температуре.

Это растение рекомендуется использовать женщинам для продления своей молодости. Оно способствует выработке женских половых гормонов, поэтому применяется при климаксе и болезненных менструациях.

Кроме всего прочего, фенхель помогает успокоиться и борется с бессонницей.

Несмотря на все положительные качества, употреблять фенхель можно не всем. Его запрещается есть в большом количестве беременным женщинам и людям, болеющим эпилепсией.

Осторожно стоит относиться к эфирному маслу фенхеля. В больших дозах оно является токсичным веществом.

Использование фенхеля в эзотерике

Фенхель помогает избавиться от заблуждений, ошибочных оценок, несправедливых выводов, спокойно и трезво смотреть правде в глаза, оберегает ауру от травм.

Освобождает от чувства страха и одиночества, устраняет нервную рвоту, восстанавливает душевное равновесие, придает чувство уверенности, усиливает чувственность.

В древней Саксонии фенхель назывался «семя встреч» и считался одной из девяти священных трав, способной изгонять злых духов, пророчащей победу и успех. А в Англии один хитрый доктор получил немалое вознаграждение от самого Парламента за рецепт средства от камней в почках, приготовленного из семян фенхеля.

Использование фенхеля в косметологии

Благодаря своему составу, это растение прекрасно действует на кожу и волосы. В косметологии чаще применяется вытяжка, т. е. эфирное масло фенхеля.



Оно не только заживляет, но и устраняет воспаление, а также замедляет процессы старения. Поэтому его можно использовать для приготовления домашних средств по уходу за кожей.

- Маска для стареющей кожи: к пюре айвы добавить яичный желток, творог и 2–3 капли масла фенхеля. Эта смесь подходит не только для лица, но и для рук.

- Разгладит морщины такая смесь: яичный желток, масло жожоба, белая глина с добавлением 2–3 капель масел фенхеля и розы.

- Прекрасное средство от угрей: к 50 мл спирта добавить по 10 капель масел лаванды и чайного дерева, а также 5 капель масла фенхеля.

- Для антицеллюлитного массажа к 100 мл базового (основного) средства необходимо добавить по 10 капель масел герани, кипариса, лимона и фенхеля.

- Для улучшения состояния кожи можно принимать ванны с этим маслом: 5–7 капель сначала капают на соль или соду, а лишь потом растворяют в воде.

Эфирное масло фенхеля можно добавлять в шампуни и бальзамы для волос. Расчет прост: на 100 мл основного вещества 10 капель масла. Такое средство поможет избавиться от перхоти и выпадения волос.

Это интересно...

Как использовать фенхель для похудения

Фенхель является низкокалорийным, в нем содержатся вещества, которые помогут в периоды похудения.

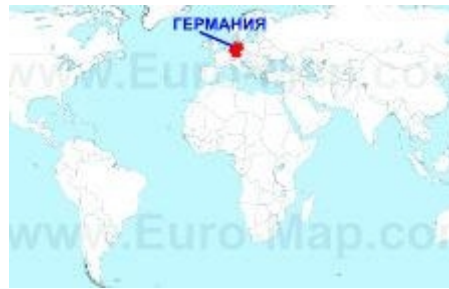
Диетологи рекомендуют пить фенхелевый чай: смешать семена фенхеля (1 чайная ложка) с крапивой (1 чайная ложка), залить эту смесь кипятком (700 мл) и варить 15 минут. Затем процедить и пить по 1 столовой ложке 3 раза в день.

Эффекты фенхелевого чая:

- во время строгих диет в организме накапливаются продукты распада, известно, что фенхель способен их нейтрализовать;
- немаловажным является и слабительный эффект растения;
- как и любой растительный продукт, фенхель содержит в себе много клетчатки, которая создаст объем в желудке, переест с ним не получится.

А теперь отправимся в путешествие в страну мирового производства фенхеля – Германию, Саксонию...

Германия. Саксония



Германия – государство в Центральной Европе, граничит с Данией, Польшей, Чехией, Австрией, Швейцарией, Францией, Люксембургом, Бельгией и Нидерландами. Омывается Северным и Балтийским морями.

Территория Германии подразделяется на три крупные области, во многом обусловленные характером рельефа: Северо-Германская низменность – на севере, горы Средней Германии – в центре и Альпы – на юге.

Большую часть юго-запада Германии занимают горы Юра и обширный лес Шварцвальд (Черный лес). На крайнем юге расположены Баварские Альпы, где находится высочайшая точка Германии – гора Зюгшпитце (2962 м).

Главная река – Рейн, среди многочисленных притоков которой Майн, Рур, Мозель, Некар, Лан. Две другие реки – это Дунай на юге страны и Эльба с притоком Нейсе в восточной части Германии. Больших озер в Германии немного. Самое большое – Боденское озеро, частично лежащее в Австрии и Швейцарии.

Численность населения по переписи 2015 года – более 81 миллиона человек. Занимает 16-е место в мире по численности населения (2-е в Европе) и 62-е по территории.

Столица – Берлин.

Государственное устройство

Форма правления – парламентская республика. Германия – демократическое, социальное, правовое государство. Государственное устройство Германии регламентировано Основным законом Германии. По форме правления ФРГ – парламентская демократия.

Глава государства – федеральный президент, который выполняет, скорее, представительские функции и назначает федерального канцлера. Федеральный канцлер является главой Правительства Германии. Он руководит деятельностью Федерального правительства.

Германия имеет федеративное устройство. Таким образом, политическая система государства делится на два уровня: федеральный, на котором принимаются общегосударственные решения международного значения, и региональный, на котором решаются задачи федеральных земель. Каждый уровень обладает собственными органами исполнительной, законодательной и судебной власти.

Бундестаг (парламент) и бундесрат (орган представительства земель) осуществляют законосовещательную и законодательную функции на федеральном уровне и полномочны большинством голосов в две трети в каждом из органов вносить изменения в конституцию. На региональном уровне законотворчеством занимаются парламенты земель – ландтаги и бюргершафты (парламенты городов-земель Гамбург и Бремен). Они принимают законы, действующие в пределах земель.

Исполнительная власть на федеральном уровне представлена Федеральным правительством, во главе которого стоит бундесканцлер.

Главой органов исполнительной власти на уровне субъектов федерации является премьер-министр (или бургомистр города-земли). Федеральной и земельными администрациями руководят министры, которые стоят во главе административных органов.

Федеральный конституционный суд Германии следит за соблюдением конституции. Также к верховным органам правосудия относятся Федеральный суд в Карлсруэ, Федеральный административный суд в Лейпциге, Федеральный суд по трудовым спорам, Федеральный общественный суд и Федеральный финансовый суд в Мюнхене. Большая часть судебных разбирательств находится в ответственности земель. Федеральные суды в основном занимаются пересмотром дел и проверяют решения судов земель на предмет формальной законности.

Экономика

Экономика ФРГ представляет собой крупнейшую, наиболее устойчивую и конкурентоспособную экономику в Европе. Ее основу составляют частнопредпринимательские инициативы (почти 70 % постоянных рабочих мест обеспечиваются малыми и средними предприятиями) и эффективная коммерциализация научно-технических разработок. Продвижение по этим важнейшим направлениям обеспечивается посредством паритетного участия в финансировании перспективных научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ (НИОКР), то есть на основе хорошо организованного и структурированного частно-государственного партнерства, где обе стороны реально заинтересованы и прилагают необходимые усилия для экономического роста и повышения благосостояния граждан страны. В неизменных ценах (база 2005 г.) ВВП страны вырос в 2013 г. на 0,4 % по сравнению с 2012 г. В текущих ценах рост ВВП составил 2,67 % (2,74 трлн евро в 2013 г. против 2,66 трлн евро в 2012 г.)

ФРГ обладает наибольшими конкурентными преимуществами практически во всех важнейших отраслях экономики, в том числе в автомобилестроении, авиастроении, электротехнике и производстве медицинской техники, специального оборудования и транспортных средств, химической и фармацевтической промышленности, станкостроении, производстве сельхозтехники, оборудования для пищевой промышленности, двигателей и приводов, различных аппаратов и измерительных приборов.

Машиностроение по своей социально-экономической значимости – в среднем свыше 920 тыс. постоянных рабочих мест – представляет собой крупнейшую отрасль обрабатывающей промышленности ФРГ, в которой работает около 6 млн человек. Отрасль включает в себя не менее 150 самостоятельных, преимущественно наукоемких и высокотехнологичных подотраслей с общим числом предприятий, находящихся в частной собственности, около 6,3 тыс. единиц.

Второе место – электротехническая промышленность (около 840 тыс. рабочих мест), третье место – автомобильная промышленность (порядка 720 тыс. рабочих мест), четвертое место – химическая промышленность (свыше 400 тыс. рабочих мест).

В 2013 году совокупный внешнеторговый оборот Германии вырос на 0,2 % и достиг 2,4 трлн евро. При этом товарооборот сократился на 0,6 %, составив 1,99 трлн евро, а оборот услуг вырос на 3,7 %, достигнув 0,45 трлн евро. В 2013 г. Германия экспортировала товаров на сумму 1,09 трлн евро и импортировала почти на 900 млрд евро.

По объемам экспорта машин и оборудования ФРГ (удельный вес – около 20 %) занимает первое место в мире (второе – США, третье – Япония).

Наиболее важные зарубежные рынки сбыта машинно-технической продукции ФРГ: Китай, США, Франция, Россия, Италия, Великобритания и Австрия.

Ежегодные расходы германских предприятий на НИОКР составляют в среднем 40–45 млрд евро. В целом уровень текущих затрат на НИОКР и инновации в Германии составляет 2,8 % ВВП (целевой ориентир Федерального правительства – 3 % ВВП).

Занимая первое место в Европе (уровень затрат на НИОКР по странам ОЭСР составляет в среднем 2,2 %), Германия уступает США, Японии и Китаю.

Туризм

Официальный орган туризма в Германии – Национальный комитет Германии по туризму – представлен Национальными туристическими офисами в 29 странах.



Исследования Комитета показали следующие причины для отдыха в Германии: культура (75 %), отдых на открытом воздухе/в сельской местности (59 %), города (59 %), чистота (47 %), безопасность (41 %), современность (36 %), хорошие отели (35 %), хорошая кулинария/кухня (34 %), хорошая доступность (30 %), космополитизм/ телекоммуникации (27 %), хорошие возможности для покупок (21 %), захватывающая ночная жизнь (17 %) и хорошее соотношение цена/качество (10 %) (были возможны множественные ответы).

Более 30 % немцев проводят отпуск в своей собственной стране. Принимая более чем 133 млн иностранных туристов (2008), Германия занимает седьмое место среди наиболее посещаемых в мире. В общей сложности 27,2 млрд евро тратятся в год на путешествия и туризм: это эквивалентно 3,2 % ВВП Германии.

Достопримечательности

1. *Бранденбургские ворота*. Построенные для короля Фредерика Виллема II в 1791, Бранденбургские ворота были выполнены по образу Акрополя в Афинах. Монументальный памятник стал первой Неоклассической структурой Берлина. Ворота высотой в 26 метров увенчаны колесницей с четырьмя лошадьми, взгроможденной на шести огромных колоннах. Колонны формируют пять впечатляющих проходов: четыре из них использовались для обычного движения, в то время как центр был зарезервирован для королевских перевозок. Несомненно, одна из самых культовых структур Берлина, ворота были частью Берлинской стены, в течение нескольких десятилетий являясь символом разделения города на Восток и Запад.

2. Высокий Собор святого Петра и Святой Марии – *Кельнский собор* на берегу Рейна – считается самой впечатляющей достопримечательностью Кельна. Этот шедевр высокой готической архитектуры является одним из самых больших соборов в Европе. Его строительство началось в 1248-м и стало самым амбициозным проектом Средневековья. Столь же внушительный, как и его фасад, великолепный интерьер собора покрывает область в 6,166 квадратных метров и имеет 56 огромных колонн. Над главным алтарем находится Гробница Трех Королей – произведение искусства 12-го века, созданное Николасом Верденом из золота. Отдельного упоминания заслуживают панорамные виды из Южных Башен, витражи 12-го и 13-го веков в Часовне Трех Королей и Казначейство с его драгоценностями.

3. *Красивый Шварцвальд* с его темными лесистыми холмами – один из наиболее посещаемых природных массивов в Европе. Расположенный в юго-западной части Германии лес простирается на 160 километров к северу от Пфорцхайма. Это настоящий рай для путешественников с многочисленными пешеходными тропами и велодорожками. С западной стороны лес круто спускается к Рейну, в то время как на востоке он более мягко ведет к верхним долинам Неккара и Дуная. Среди популярных мест – самый старый горнолыжный курорт Германии в Тодтнау, великолепные СПА-отели Баден-Баден и привлекательный курорт Бад-Либенцелль. Здесь находятся многие самые живописные достопримечательности Германии, такие как Шварцвальдская Железная дорога, знаменитые водопады Триберг и Музей под открытым небом Шварцвальд. *Черный Лес* также входит в список самых ирреальных мест на планете.

4. *Замок Нойшванштайн*

Старый город Фюссен расположен между Аммергау и Альпами Альгой, популярным альпийским курортом и центром зимних видов спорта. Именно отсюда лучше всего исследовать близлежащий Замок Нойшванштайн, один из самых известных королевских замков Европы. Король Людвиг II Баварский построил эту возвышенную сказочную крепость в период с 1869 по 1986 годы. Именно Нойшванштайн стал вдохновением для известного замка в тематическом парке Уолта Диснея.

5. *Миниатюрная страна чудес в порту Гамбурга*



В сердце исторического Порта Гамбурга находится великолепная Историческая Страна Чудес – самая большая модельная железная дорога в мире. Эта достопримечательность Германии одинаково интересна как взрослым, так и детям. Железная дорога протянулась на целых 12 000 метров пути. Ее секции посвящены разным странам, включая США и Скандинавию. Всего по ней курсирует 890 поездов, так что здесь можно провести множество часов, исследуя этот захватывающий мир миниатюрных аэропортов (и взлетающих самолетов), переполненные города, странные сельские ландшафты и шумные гавани. Что касается гаваней – обязательно исследуйте огромный Порт Гамбурга, покрывающий площадь в 100 квадратных километров. Эта огромная гавань является Воротами в Германию и одним из самых больших портов мира.

6. Всемирно известный *Museumsinsel*, или *Музейный остров*, включает самые старые и самые важные музеи Берлина. Сердце этого района – Старый Музей, построенный в 1830-м для хранения королевских сокровищ. В период между 1843–1855 годами сформировался Новый музей, а Национальная галерея была добавлена в 1876-м, наряду с музеем Бодэ, построенным в 1904-м. Именно здесь сосредоточены многие самые известные достопримечательности Германии. Еще одно интересное место для ценителей захватывающих музеев – Пергам со своими воссозданными историческими памятниками Ближнего Востока.

7. Бамберг и Бургерштадт

В долине Regnitz, где река делится на два рукава, расположился Бамберг – самый старый и важный имперский город в Верхней Франконии. Его считают одним из лучше всего сохранившихся старых городов

Германии. Его старый епископальный квартал с собором 13-го века и Бенедиктинским аббатством Михаэльсберг особо популярен у туристов. Между двумя рукавами реки вы найдете захватывающий Бургерштадт с рынком Грюнер – превосходной пешеходной зоной, среди достопримечательностей которой церковь Св. Мартина в стиле барокко 17-го века и Новая Ратуша, построенная в 1736 году. Но самой важной структурой города является Зал Старого города, построенный на Обер-Брюкке (Аппер-Бридж).

8. *Цугшпитце.* Часть горной цепи Веттерштайн, горный массив Цугшпитце расположен прямо на границе Германии с Австрией и окружен долинами. Восточная вершина в 2 962 метра коронована позолоченным крестом и может быть достигнута на фуникулере. Еще один отличный способ насладиться этой заповедной зоной – железная дорога *Tiroler*, ведущая на станцию *Zugspitzkamm* на высоте в 2 805 метра. Отсюда можно продолжить поездку с помощью фуникулера, ведущего к Станции *Zugspitz-Westgipfel* на 2 950 метрах. Здесь находится превосходный панорамный ресторан. Основной момент поездки – тоннель 800 метров длиной, ведущий к восточной вершине с ее смотровыми платформами.

9. *Остров Рюген* является крупнейшим и самым красивым из немецких Балтийских островов.



Рюген знаменит своим разнообразием пейзажей, включая сельхозугодия, лесистые холмы и песчаные пляжи, лагуны и прекрасные полуострова. Среди основных достопримечательностей – полуостров Джесманд и красивые буковые леса Штубнитц, драматически спускающиеся к морю с высоты 117 метров. Стоит также посетить небольшой старый курортный город Путбус с многочисленными

неоклассическими зданиями и парками.

10. *Королевское озеро Кенигсзе* – одна из главных природных достопримечательностей Германии. Королевское озеро находится под Штутгартом и считается настоящим раем для туристов. Один из самых популярных маршрутов Кенигсзе – привлекательная пешеходная дорожка вдоль восточной стороны озера, откуда открывается самый лучший вид. На южной стороне озера расположилась часовня Св. Варфоломея – популярное экскурсионное направление. Город Берхтесгаден в конце Альпенштрассе считается одним из самых популярных горных курортов в баварских Альпах.

Национальная кухня Германии

Национальная кухня Германии стоит на трех китах: колбаски, квашеная капуста и пиво. Колбаски и сосиски – это предмет национальной гордости, капуста в немецкой кухне – всему голова, а пиво настолько вкусное, что на ежегодный пивной праздник «Октоберфест» приезжают туристы со всего мира. Стоит отметить, что в каждом регионе страны есть свои кулинарные особенности и оригинальные блюда, которые порадуют гурманов своим разнообразием, основательностью и отменным вкусом.

Наибольшей популярностью в Германии пользуется свинина. Одних только колбасок насчитывается более 1500 видов. Наиболее знаменитые:

- «вайсвюрст» – белые свиные сардельки, подаются с различными соусами;
- «айсбан» – запеченная или тушеная свиная рулька;
- «берлинский рулет» – подрумяненный бекон с начинкой из свиной корейки и чернослива, подается с гарниром из зеленого горошка, картошки и шкварок;
- kotelett – отбивные котлеты;
- rippchen – грудинка на ребрышках;
- «бифштекс по-гамбургски»;
- «зауербратен» – замаринованная в вине и уксусе говядина, поджаренная в масле с овощами, имбирем, яблоками, изюмом и свекольным сиропом.

Мясных блюд в национальной кухне Германии огромное количество. Местные повара готовят жареные нюрнбергские колбаски, бифштексы, разбрат, шморбратен, кровяную колбаску с изюмом, шнельк-лопс. Существуют даже блюда из сырого фарша с разными начинками. В качестве гарнира к мясу подают рис, бобовые, тушеные и вареные овощи.

Еще одной интересной особенностью немецкой кухни является большое количество блюд из яиц. В местных кафе и закусочных можно попробовать: фаршированные яйца, яйца с картофелем, яйца с помидорами, омлет с картофелем и зеленью, запеченные яйца с сыром, яичницу с копченой сельдью, яичницу с беконом.

Каждый регион страны приманивает туристов своими неповторимыми традиционными блюдами.

● *Бавария* – это колбаски со сладкой горчицей, жареная свинина, клецки, соленые крендельки и тушеная капуста.

● *Франкония* – нюрнбергские колбаски, душистые коврижки, блюда из макарон («шпатцле», «шюльфнудельн», «маульхашен»).

● *Швабия* – деликатесы из капусты и суп с блинами.

● *Шварцвальд* – луковые пироги и копченый окорок.

● *Гессен* славится зеленым соусом из трав.

● *Рейнская область* – маринованная говядина, картофельные блины, картофельный салат и яблочный соус.

● *Кельн* – миндальное печенье.

● *Вестфалия* – аппетитная ветчина и пряники.

- *Бремен* – тушеное *мясо* и блюда из белокочанной капусты.
- *Гамбург* – жареный морской язык, копченая рыба, *суп из угрей*, креветки.
- *Нижняя Саксония* – блюда из *баранины* и *ягодное ассорти* с кремом.
- *Любек* – это знаменитые *марципаны*.
- *Берлин* – кенигсбергские *биточки* и нежные *пирожные*.
- *Саксония* – *креветки* с овощами и дрезденский рождественский *торт* .
- *Тюрингия* – запеченный *гусь* с клецками.
- *Эрфурт* – жареное *мясо* в пивном соусе, блинчики с картофелем и луком.

Главным напитком в национальной кухне Германии является *пиво*. Пивом здесь принято запивать и завтрак, и обед, и ужин. Иногда его пьют вместо воды, чтобы просто утолить жажду. Раем для любителей пива считается Бавария, где производят небывалое количество сортов этого напитка. В северных областях предпочитают хлебную водку и шнапс (напиток, близкий к водке и самогону). На юге страны производят прекрасные вина из винограда, выращенного в долинах Майна и Рейна.

Это интересно...

Саксония имеет очень интересную историю. Здесь работали и впервые исполняли свои произведения Иоганн Себастьян Бах, Феликс Мендельсон, Роберт Шуман, Рихард Вагнер, Рихард Штраус.

Саксония – родина фарфора.



300 лет назад, в июне 1710 года, произвела свои первые изделия Мейсенская фарфоровая мануфактура. В том же году они были представлены на крупнейшей тогда ярмарке в Лейпциге. Вся Европа убедилась, что секрет фарфора раскрыт, и владеет им Саксония.

Если бы не курфюрст Саксонии Фридрих Август I, он же король Польши Август II, больше известный под именем Август Сильный, европейские дворы еще долго завозили бы фарфор из Китая и Японии. Август был жизнелюбом и страстным коллекционером – скупал везде, где только мог, разные диковинные вещи: образцы редких минералов, скульптуры, старинное оружие, чучела тропических птиц, часы, измерительные инструменты, картины итальянских, фламандских и нидерландских мастеров. Именно при Августе Сильном расцвела знаменитая Дрезденская картинная галерея.